



我的两篇闲谈“吃相”的文章发表后,引起了读者的一点共鸣,有位老先生还特地寄来一则材料,“顶”了一下,说明我的说法并非“孤证”。事实上,无论我的想象力多么丰富生动,比起现实生活中的种种“吃相”,总是贫弱的。如果有人愿意编一本“吃相大全”的话,恐怕是“小菜一碟”。

由于我涉及的,以感性认识为多,缺少理性思考,所以在此略加申述。

吃相之好坏,虽然形成的因素很多,但经济的影响力却是不可不顾及。管子说:“仓廩实而知礼节,衣食足而知荣辱。”意思是再清楚不过了。改革开放之初,不断有报道说,有些人在会后出席自助餐,出现疯狂抢食乃至大打出手,造成很坏的

红泥小炉

吃相三谈

文 / 西坡

社会影响。时至今日,这种现象虽然未必绝迹,但毕竟发生的概率极小了。何故?经济条件好了,世面见得多了,人们觉得那样的“急吼吼”,实在没有道理,换句话说,就是“知礼节”了。从前吃“咸菜炒肉丝”,有人净拣肉丝吃,被谓之“吃相坏”;现在的人吃这道菜,反其道而行之,专拣咸菜吃,吃相也是差的,但大家觉得层次变了,就宽容得多了。马斯洛的需求层次理论,实际上也是同一个意思。

又酥又脆又香的香酥鸭,下酒佐餐甚至过粥过泡饭,都是一道既能做大菜又能当小菜的佳肴,可知道香酥鸭子来龙去脉的人并不多。

这香酥鸭子落户绿杨村酒家足有 60 年了,并获得中商部“金鼎奖”。它是四川名菜,可走遍四川不见它的身影;说它是上海菜,可没有一家本帮菜馆会做。怎么回事呢?话说“抗战”刚胜利,时兴川菜,

现在,我们有理由发出“今是昨非”的感慨,但无情地嘲笑昨天,却不是一种好的心态。想象一下,如果迷失在荒蛮之地,再文明的人,免不了要煮鹤焚琴,啃猪蹄,喝狼血,哪管什么刀叉齐备、头盘主菜分明!此其一。

吃相虽然和文化程度的高低没有必然关系,但和道德修养有点纠葛。既然说到吃相,那就不是独自一人的事情,它在很大程度上是一种社会契约关系,而这种关系,也不是一成不变的,在餐桌上,“埋头苦干”未必比“屁话连篇”更文明,动刀动叉未必比筷子指头更高雅,关键是要懂得尊重他人、尊重他人的权益,以不妨碍他人为底线。此其二。

在餐桌上也要讲以人为本,而这

个“本”,就是“吃好”。这是前提。无视这个前提的所有陈规陋习,都该在排解之列。有人觉得扳着蟹脚抠肉吃更有味,那就让他去抠;有人觉得还是把蟹肉剔出来做成蟹羹好吃,那就让他去剔,千万不要拿高雅低俗去裁夺。须知端起饭碗就要想一想这是谁谁的恩赐或者“粒粒皆辛苦”,是诚心不让人吃饭。此其三。

最后一点,也是最重要的一点:吃相是人的综合素质的自然反映。如果吃饭时老想着摆出什么样的“吃相”才标准,才好,则趁早打住,因为你赶这顿饭局算是白来了。

奥地利的维也纳是音乐之都,也是美食之邦。在那里,到处可以听到美妙的音乐,也时常可见街道上的“排档”,它们极大地满足了人的“感官刺激”。

B10 美食物语
东方东快车

B11 吃遍中国
“臭”鳊鱼 PK 毛豆腐

B12 美食地图
“世界美食餐厅”五彩佳肴炫目

壹周一菜

香酥鸭

文 / 若丹

鸭,丁香、山葵、香叶、花椒、桂皮、茴香、小葱、花雕、盐、油、麻油等缺一不可,腌 2 小时左右,旺火蒸 2 小时,开大油锅炸到金黄捞起装盆。此鸭又香又酥,外酥内鲜嫩,油而不腻。

李兴福退休已 10 年,食客有微言:香酥鸭差了。绿杨村总经理王玉珊近日将李大师请回任技术总监,细扣菜肴质量,严把操作程序,并物色传人,使香酥鸭发扬光大。